APC-990

AROMA®

Instruction Manual
Digital Pressure Cooker



Questions or concerns about your Pressure Cooker?
Before returning to the store...



Aroma's customer service experts are happy to help. Call us toll-free at **1-800-276-6286.**



Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support.**





APC-990

Manual de instrucciones
Olla a presión digital

AROMA®



¿Preguntas o dudas acerca de su olla a presión digital?
Antes de regresar a la tienda...



Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos al número gratuito a **1-800-276-6286.**



Las respuestas a muchas preguntas comunes e inclusu piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support.**



Congratulations on your purchase of the Aroma® 6-Quart Digital Pressure Cooker!

Your new Aroma® Pressure Cooker is the perfect way to have delicious home-cooked meals in a fraction of the time! Pressure cooking produces tender, delicious cooked results astonishingly fast. With three pressure level settings, your new digital pressure cooker is perfect for a wide variety of pressure cooking recipes. And with its pressure safety systems, you can rest easy while your pressure cooker handles the cooking.

And it's not just pressure cooking! Your new Aroma® Pressure Cooker also includes easy-to-use digital functions to brown, simmer, slow cook, steam and warm. With these additional functions, the meal options are nearly endless!

This manual contains instructions for using your Aroma® Pressure Cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included.

For more information on your Aroma® Pressure Cooker, or for replacement parts, product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com.**



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com





Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com



¡Felicitaciones por comprar la Olla a presión digital Aroma® con capacidad para 6 litros!

¡Su nueva olla a presión Aroma® es la manera perfecta de cocinar comidas deliciosas preparadas en casa en poco tiempo! Con la cocción a presión se obtienen resultados de cocción tiernos y deliciosos de manera asombrosamente rápida. Con tres ajustes de nivel de presión, la olla a presión digital nueva es perfecta para realizar una amplia variedad de recetas de cocción a presión. Y con sus sistemas de seguridad de presión, puede estar tranquilo mientras la olla a presión se encarga de la cocina.

¡Y no es sólo la cocción a presión! Su nueva olla a presión Aroma® también incluye las funciones digitales para dorar, hervir, cocinar lento, a vapor y al calor fáciles de utilizar. ¡Con estas funciones adicionales, las opciones de comidas son casi infinitas!

Este manual contiene instrucciones para utilizar la olla a presión Aroma® y sus ajustes digitales pre-programados recomendados, así como también de todos los accesorios que se incluyen.

Para más información sobre su olla a presión Aroma®, piezas de repuesto, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos en **www.AromaCo.com.**



IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before removing or replacing parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. **NEVER ATTEMPT TO OPEN LID WHILE THE UNIT IS PRESSURE COOKING.** Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If lid is difficult to turn, this indicates that the cooker is still pressurized. **Do not force it to open.** Any pressure in the cooker can be hazardous.
12. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. Always check the pressure release devices for clogging before use.
15. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the pressure cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
16. Use only with a 120V AC power outlet.
17. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
18. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the pressure cooker may not operate properly.
19. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
20. Food should not be left in the inner cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
22. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
23. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
24. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Follow the instructions in "To Pressure Cook" on **page 7**.
25. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow the instructions in "To Pressure Cook" on **page 7**.
26. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in the pressure cooker.
27. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
3. Úsela únicamente en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Nunca sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua o cualquier otro líquido para evitar descargas eléctricas.
5. No lo deje al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso o para limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
7. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al cliente de Aroma® para examinar, reparar o ajustar el artefacto.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede resultar en riesgo de incendio, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo utilice al aire libre.
10. Evite que el cable toque las superficies calientes o cuelgue del borde de la mesa o mesada.
11. **NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA MIENTRAS LA UNIDAD ESTÁ COCINANDO A PRESIÓN.** No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún tiene presión. **No la fuerce para abrir**. Cualquier tipo de presión en la olla puede ser peligroso.
12. No coloque el electrodoméstico o la superficie interior de la olla sobre o cerca de una hornalla caliente o dentro del horno caliente.
13. No lo utilice para otro propósito distinto a aquél para el que está diseñado.
14. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para buscar si hay obstrucciones antes de su uso.
15. No cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior de la olla a presión, ya que el vapor es muy caliente y puede provocar quemaduras.
16. Utilice solo con CA de 120 V.
17. Desenchúfelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
18. La olla a presión debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, la olla a presión puede no funcionar correctamente.
19. Siempre asegúrese de que la parte exterior de la superficie interior de la olla esté seca antes de su uso. Si la superficie interior de la olla se coloca en la cocina cuando está mojada, se podría dañar o causar que el producto no funcione.
20. No deje la comida en la superficie interior de la olla en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.
21. Para desconectar, ponga el control en "OFF" y desenchúfela.
22. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine siempre en la superficie interior de la olla desmontable que se proporciona.
23. Cuando utilice la olla presión conteniendo líquidos calientes, muevalo con mucha precaución.
24. Esto aparato cocina con presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras lesiones. Asegure que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Siga las instrucciones de "Cocinar a presión" en la **página 7**.
25. No llene la unidad más de 2/3 partes. Cuando la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o verduras secas, no llene la unidad de más de 1/2 parte. Siga las instrucciones de "Cocinar a presión" en la **página 7**.
26. Ciertos alimentos, como puré de manzanas, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis puede espuma, espuma, y por pulverización catódica, y tapar el dispositivo de alivio de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión.
27. No utilice esta olla a presión para freír de aceite.

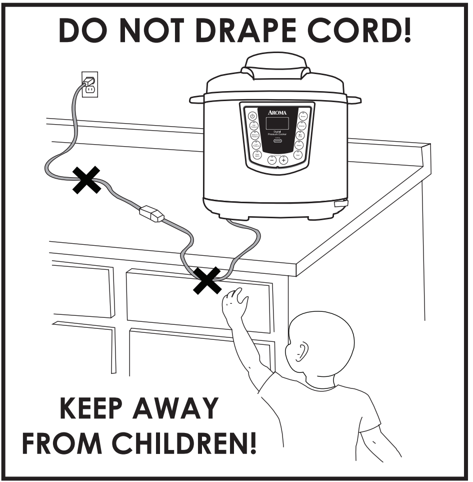
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



Polarized Plug

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

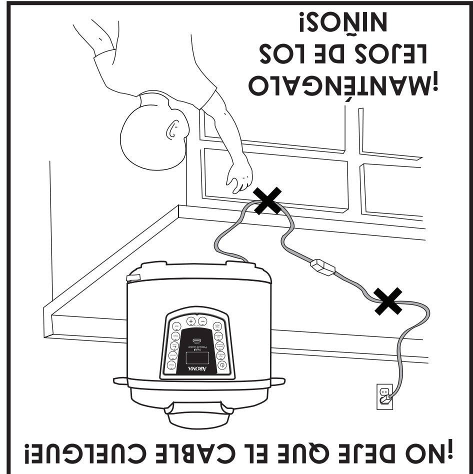
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelguepor el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.



Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.
Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.



PARTS IDENTIFICATION



IDENTIFICACION DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION (CONT.)

Digital Controls

Power Button
The POWER button turns the pressure cooker on and off.

High Pressure Button
The HIGH PRESSURE button sets to the highest pressure level possible. This button is ideal for most pressure cooker recipes.

Medium Pressure Button
The MEDIUM PRESSURE button sets to a mid-level pressure for recipes that call for it.

Low Pressure Button
The LOW PRESSURE button sets to a lower pressure level and temperature for certain recipes.

Keep-Warm Button
The KEEP WARM button keeps food warm and ready to serve. The pressure cooker will automatically switch to its “Keep-Warm” mode once the selected cook time for any function elapses.

Brown Button
The BROWN button heats the pressure cooker to a high temperature perfect for browning and sautéing.

Simmer Button
The SIMMER button is perfect for flavorful soups and stews. Add the called for ingredients and set the time from 1 minute to 5 hours.

Slow Cook Button
The SLOW COOK button allows the pressure cooker to double as a programmable slow cooker, setting from 1 to 10 hours. Slow cook a meal all day and have it ready when you come home at night!

Steam Button
The STEAM button, along with the included steam rack, allow the pressure cooker to quickly steam delicious meats and vegetables. Advanced controls allow you to set the time food needs to steam.

Start Button
The START button begins any of the digital functions.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES (CONT.)

Controles digitales

Botón de encendido
El botón POWER enciende y apaga el artefacto para cocinar.

Botón de presión alta
El botón HIGH PRESSURE configura el nivel de presión más alto posible. Este botón es ideal para la mayoría de las recetas en la olla a presión.

Botón de presión media
El botón MEDIUM PRESSURE configura a un nivel de presión de nivel medio, que alcanzará una temperatura inferior al ajuste de “presión alta”.

Presión baja
El botón LOW PRESSURE configura a un nivel de presión más bajo para los alimentos más delicados, como mariscos y algunos vegetales.

Botón de conservar caliente
El botón KEEP WARM (Conservar caliente) conserva la comida caliente y lista para servir. La olla a presión automáticamente cambia al modo “conservar caliente” una vez que transcurre el tiempo de cocción seleccionado.

Botón para dorar
El botón BROWN (dorar) calienta la olla a presión a alta temperatura perfecta para dorar y saltear.

Botón para cocinar a fuego lento
El botón SIMMER (cocinar a fuego lento) es ideal para las sopas y guisos sabrosos. Agregue los ingredientes y ajuste el tiempo entre 1 minuto y 5 horas.

Botón de cocción lenta
El botón SLOW COOK (cocción lenta) permite que la olla a presión funcione como una olla de cocción lenta programable, se puede ajustar de 1 a 10 horas. ¡Cocine lento una comida todos los días y téngala lista cuando llega a casa por la noche!

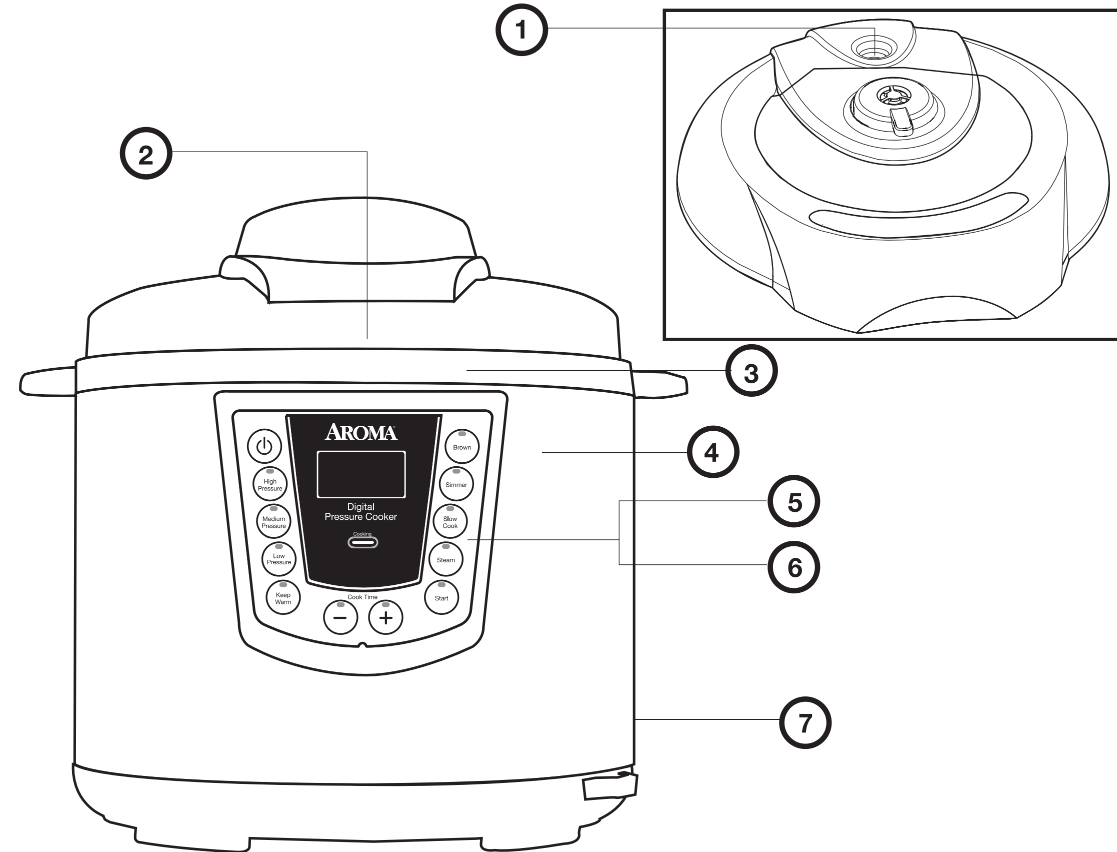
Botón de cocción al vapor
El botón STEAM (cocción al vapor) cuando se utiliza con el bastidor de vapor que se incluye permite que la olla a presión cocine al vapor comidas deliciosas y saludables de forma rápida. Los controles avanzados le permiten ajustar el tiempo que requiera la comida para cocinar al vapor.

Botón de inicio
El botón START (inicio) inicia cualquiera de las funciones digitales.



SAFETY SYSTEMS

The Aroma® Digital Pressure Cooker was built with safety in mind. Along with its convenient digital features, this pressure cooker also includes seven advanced safety systems.



Safety System #1: Vent automatically releases pressure if it becomes too high.

Safety System #2: The pressure cooker will not cook with pressure if the lid is not securely locked and closed.

Safety System #3: Flexible gasket releases pressure if it becomes too high.

Safety System #4: Built to withstand pressure up to six times higher than the cooker is intended to reach.

Safety System #5: Accurately measures pressure to ensure it stays within intended ranges.

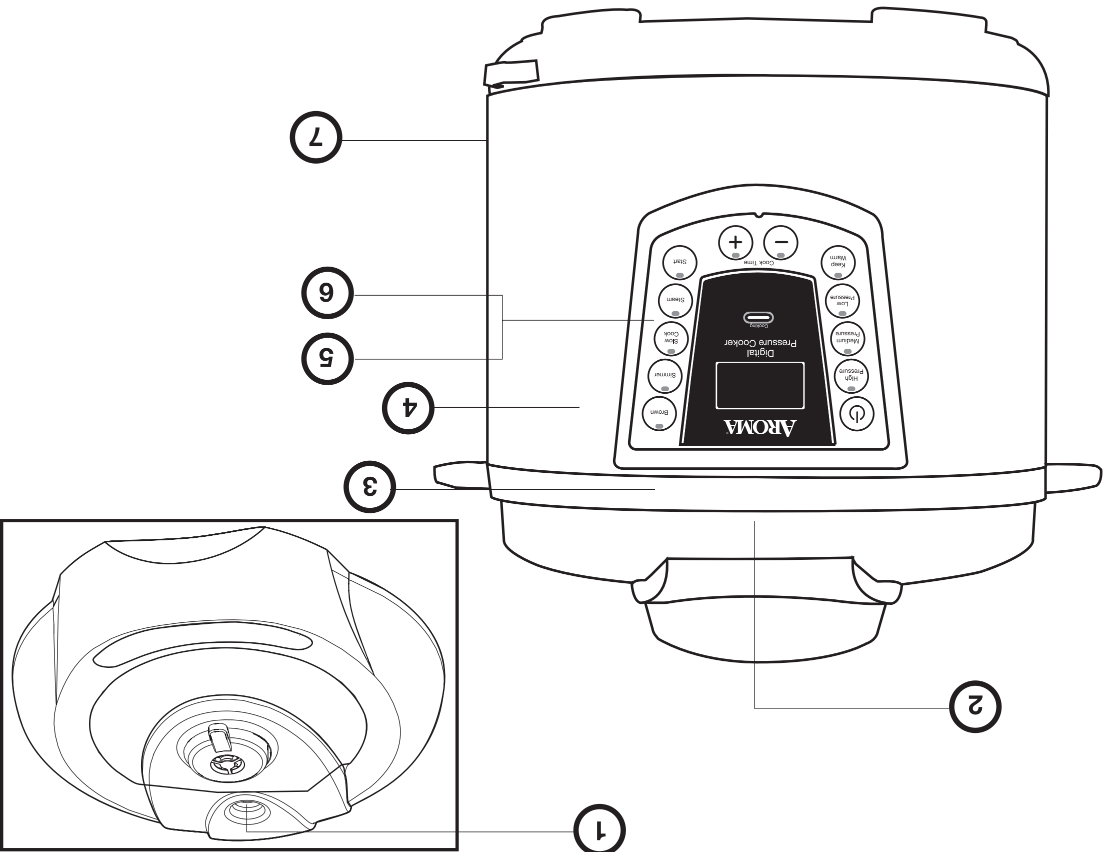
Safety System #6: Digital thermostat cuts heating off to prevent dry boiling.

Safety System #7: To prevent overheating, the power fuse will trip if the temperature rises too high.



SISTEMAS DE SEGURIDAD

La olla a presión digital Aroma® se fabrica teniendo en cuenta la seguridad. Junto con sus cómodas funciones digitales, la olla a presión incluye también siete avanzados sistemas de seguridad.



Sistema de seguridad #1: El respiradero libera la presión automáticamente cuando ésta sube demasiado.

Sistema de seguridad #2: No cocina a presión si la tapa no está cerrada y trabada.

Sistema de seguridad #3: La junta flexible libera la presión automáticamente cuando ésta sube demasiado.

Sistema de seguridad #4: Soporta hasta una presión seis veces más alta que la prevista para un funcionamiento normal.

Sistema de seguridad #5: Mide la presión con exactitud para asegurar que se mantenga dentro del rango previsto.

Sistema de seguridad #6: El termostato digital la apaga automáticamente para evitar que hierva en seco.

Sistema de seguridad #7: Para impedir que se sobrecaliente, si la temperatura sube demasiado el fusible de energía se desconecta.



BEFORE FIRST USE

1. **Read all instructions and important safeguards.**
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and all accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from pressure cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.

3. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.

4. Lave la tapa y los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.

5. Quite la superficie interior de la olla de la olla a presión y limpie con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo antes de volver a cocinar.

6. Limpie el cuerpo de la olla a presión con un trapo húmedo.

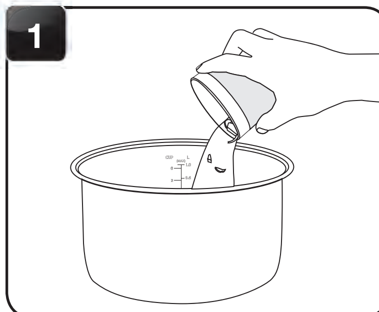


NOTA

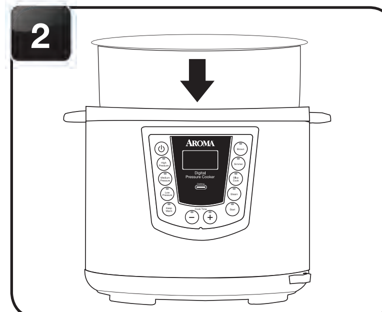
- No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal.
- No sumerja la base de la olla a presión, cable o enchufe en agua.



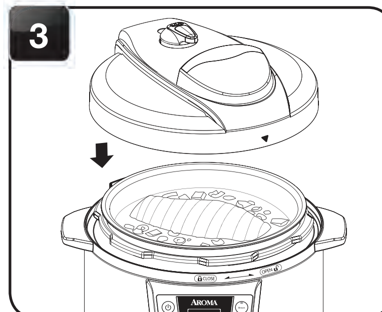
TO PRESSURE COOK



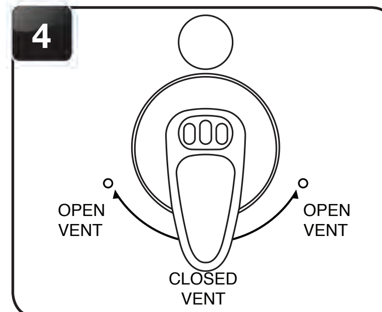
1 Add food to be pressure cooked to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the pressure cooker.



3 Close the lid securely onto the pressure cooker, turning it clockwise so that it locks into place. There will be an audible "click" when the lid locks closed.



4 Move the steam vent to the "CLOSED VENT" position.



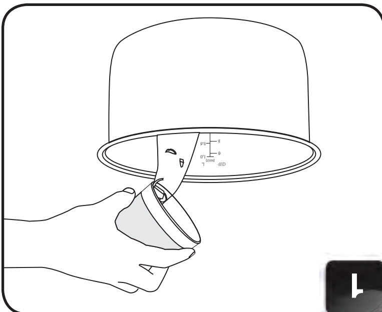
NOTE

- Do not fill above the "MAX" line in the inner cooking pot.

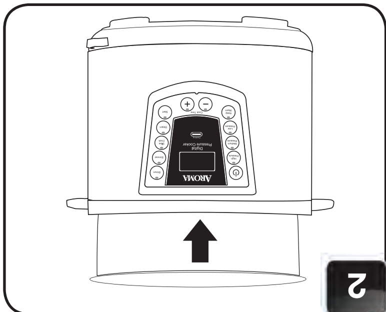


COCCIÓN A PRESIÓN

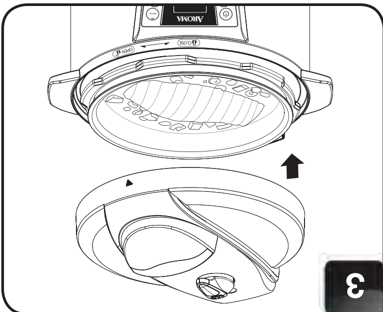
El respiradero de vapor debe estar cerrado al cocinar a presión.



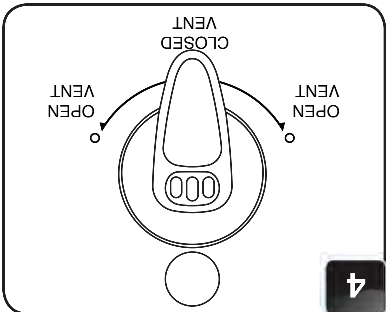
1 Coloque los alimentos para cocimiento en la superficie interior de la olla.



2 Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



3 Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.



4 Mueva el respiradero de vapor a la posición "CLOSED VENT" (Respiradero cerrado).

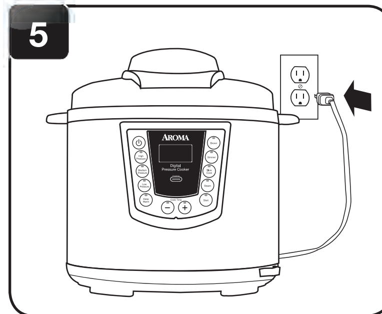


NOTA

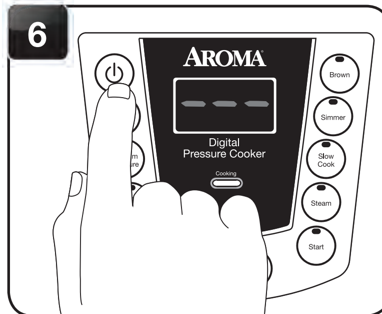
- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.



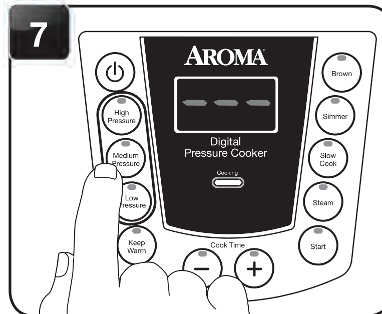
TO PRESSURE COOK (CONT.)



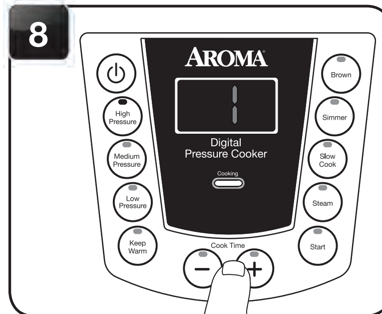
5 Plug the power cord into an available power outlet.



6 Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.



7 Press the HIGH PRESSURE, MEDIUM PRESSURE or LOW PRESSURE button, depending upon the pressure level called for in the recipe.



8 The digital display will begin with a "1" representing one minute of pressure cooking time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the cooking time between 1 and 60 minutes.



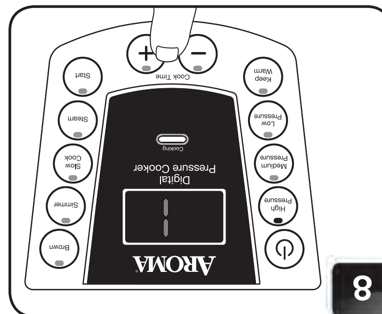
HELPFUL HINTS

- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.
- For more details on the pressure levels, see "Pressure Levels" on **page 11.**

CONSEILS UTILES

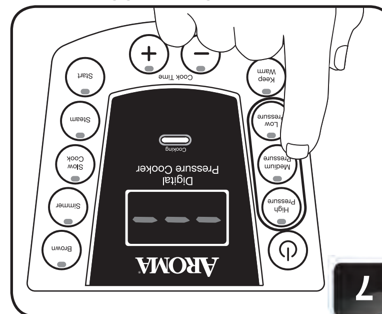
- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- Para obtener más detalles sobre los niveles de presión, consulte la sección "Niveles de presión" en la **página 11.**

La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo de cocción a presión. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos.



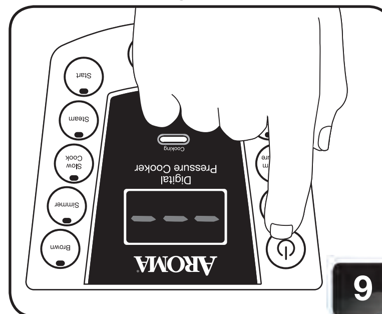
8

Pulse el botón HIGH PRESSURE, MEDIUM PRESSURE o LOW PRESSURE, según el nivel de presión que se indica en la receta.



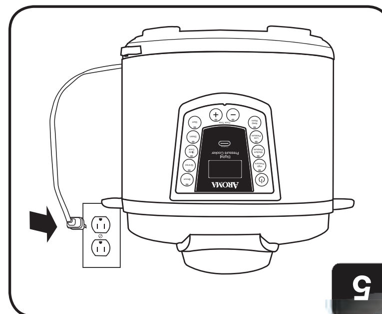
7

Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



6

Enchufe el cable de alimentación.



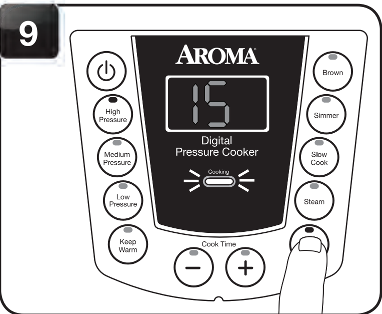
5

COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

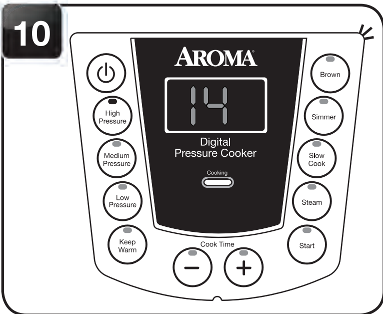




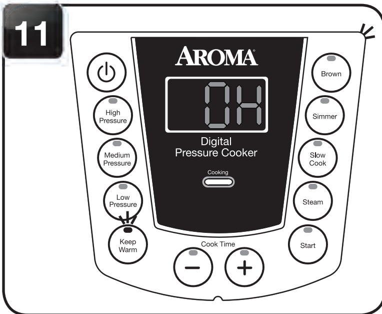
TO PRESSURE COOK (CONT.)



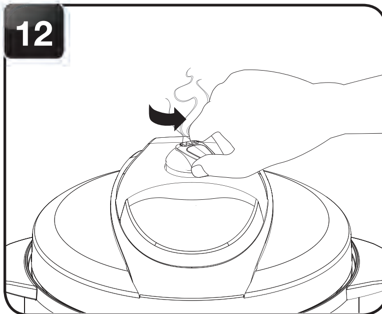
Once the needed time is selected, press the START button to begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin cooking.



Once the selected pressure level is reached, the pressure cooker will "beep" and the digital display will begin counting down the selected cooking time in one minute increments.



Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will "beep" and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours it has been on "Keep-Warm," beginning with "0H."



Allow the pressure cooker to cool and release all excess pressure before attempting to open the lid. To speed up this process, manually move the steam vent to the "OPEN VENT" position.

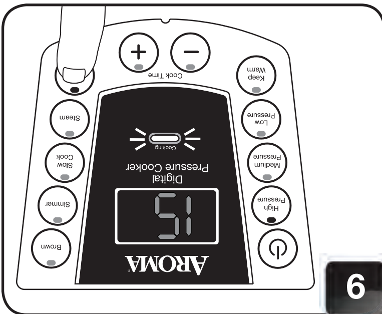


NOTE

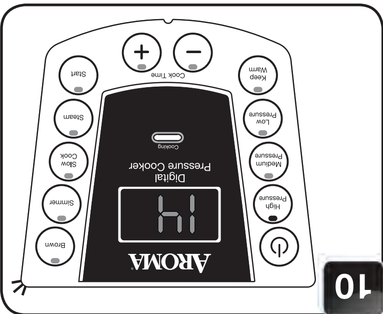
- It may take several minutes for the selected pressure level to be reached.
- When cooking under pressure the lid will lock closed. Do not attempt to open the lid while pressure cooking. When pressurized, the float valve on the lid will elevate.
- Steam and some water may escape from the float valve while cooking. This is normal. Do not obstruct the float valve.
- **Exercise caution when moving the steam vent to the "OPEN" position**. A large amount hot steam will quickly escape once the vent is opened.
- The safety locking mechanisms of this pressure cooker will not allow the lid to be opened while cooker is still pressurized. If the lid does not open easily, allow the pressure cooker to continue to release steam. **Do not force the lid open.**



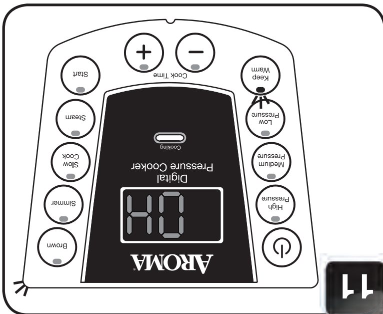
COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)



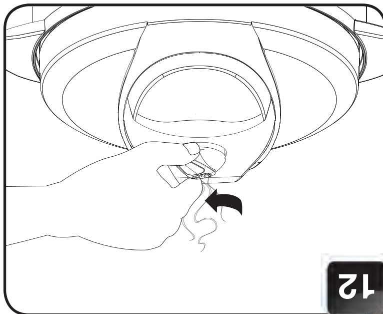
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.



Una vez que se alcanza el nivel de presión seleccionado, la olla a presión hará un pitido y la pantalla digital comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".



Deje la olla a presión se enfríe y libere toda la presión antes de intentar abrir la tapa. Para acelerar este proceso, mueva de forma manual el respiradero de vapor hacia la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).

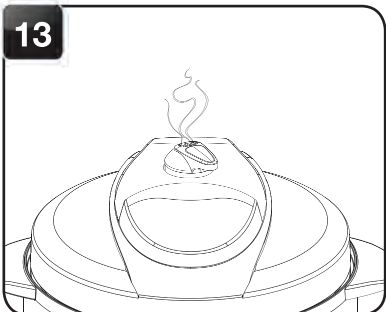


NOTA

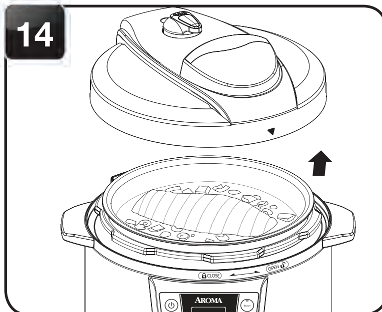
- Puede tomar varios minutos alcanzar el nivel de presión seleccionado.
- Al cocinar bajo presión, la tapa se cierra. **No intente abrir la tapa durante la cocción a presión.** Cuando se presuriza la válvula de aguja, la tapa se elevará.
- Puede escapar el vapor y un poco de agua de la válvula de aguja mientras se cocina. Esto es normal. **No obstruya la válvula de aguja.**
- **Tenga mucho cuidado al mover el respiradero de vapor hacia la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto), una gran cantidad de vapor caliente escapará rápidamente una vez que el respiradero se abra.**
- Los mecanismos de bloqueo de seguridad de esta olla a presión no permitirán que la tapa que se abra cuando se cocina a presión. **Si la tapa no se abre fácilmente, deje que la olla a presión continúe con la liberación de vapor. No fuerce para abrir la tapa.**



TO PRESSURE COOK (CONT.)



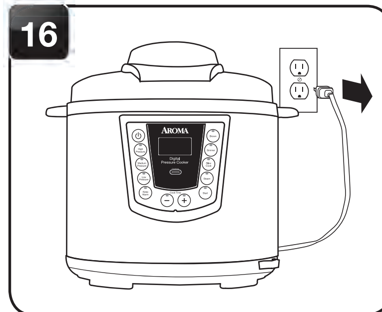
Allow all pressure to escape from the steam vent. Pressure should be released once steam is no longer escaping from the steam vent and the float valve moves back down.



Open the lid by turning it counterclockwise to unlock it. Remove the lid.



Check food for doneness. If cooking is complete, remove food for serving.



Once serving is complete, press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

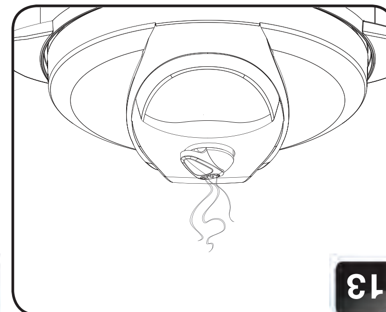


HELPFUL HINTS

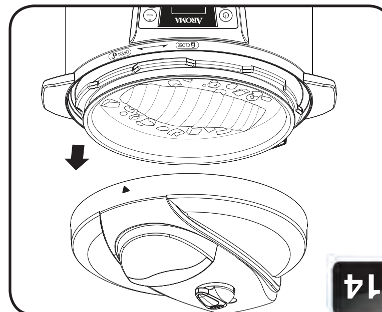
- The "Keep-Warm" setting is great for keeping food warm and delicious while serving. However, do not leave food on "Keep-Warm" for longer than 12 hours.



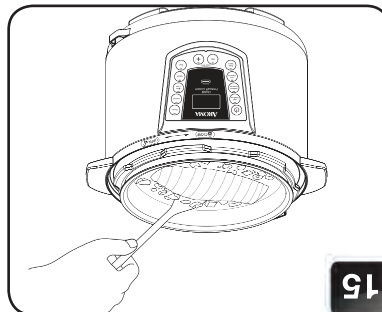
COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)



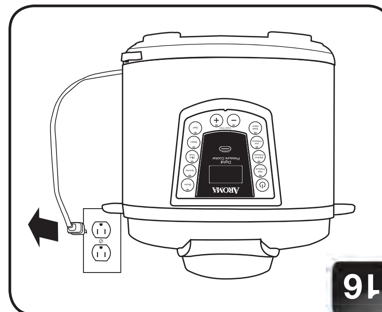
Permita que escape toda la presión del respiradero de vapor. La presión se debe liberar una vez que el vapor ya no escape del respiradero de vapor y la válvula de aguja se mueva hacia abajo.



Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.



Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.



CONSEILS UTILES

- El ajuste "Keep-Warm" (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.



PRESSURE LEVELS

The Aroma® Digital Pressure Cooker includes three pressure settings for a variety of cooking options. The table below gives an approximate pressure level that each pressure setting will reach.

PRESSURE SETTING		APPROXIMATE PRESSURE LEVEL (pounds per square inch)
High Pressure	High	9.5 to 10.5 psi
Medium Pressure	Medium	4.5 to 8.0 psi
Low Pressure	Low	Below 4.5 psi

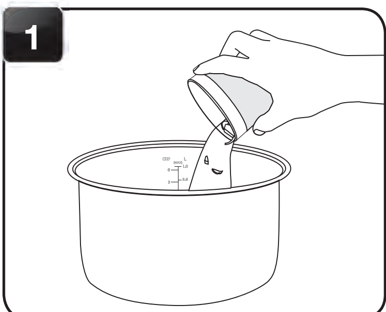


NIVELES DE PRESIÓN

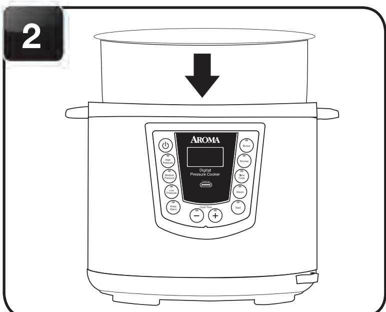
La Olla a presión digital Aroma® incluye tres ajustes de presión para muchas opciones de cocción. La siguiente tabla presenta un nivel de presión aproximado que alcanzará cada ajuste de presión.

AJUSTE DE PRESIÓN		NIVEL DE PRESIÓN APROXIMADO
High Pressure	Alto	9.5 a 10.5 psi
Medium Pressure	Medio	4.5 a 8.0 psi
Low Pressure	Bajo	Abajo 4.5 psi

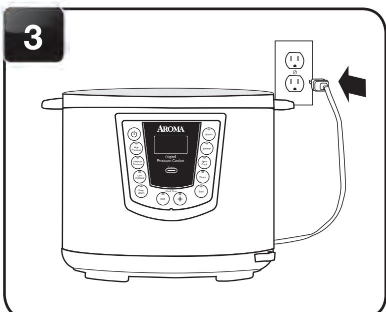
TO BROWN



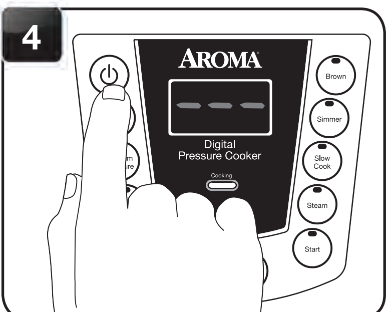
Add food to be browned/sautéed into the inner cooking pot.



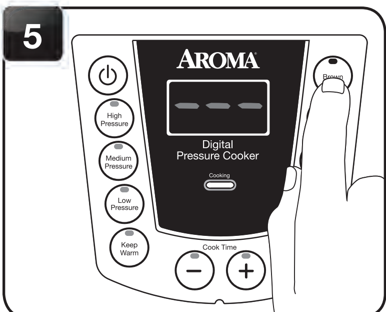
Place the inner cooking pot into the pressure cooker.



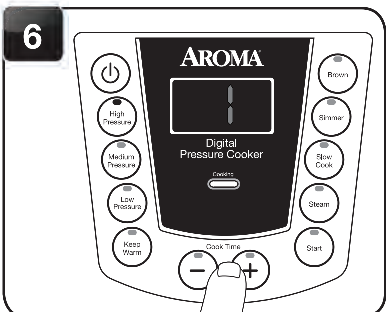
Plug the power cord into an available power outlet.



Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.



Press the BROWN button.



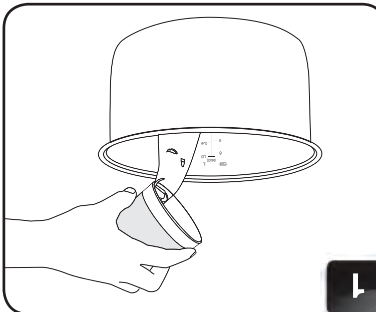
The digital display will begin with a "1" representing one minute of browning time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the browning time between 1 and 40 minutes.



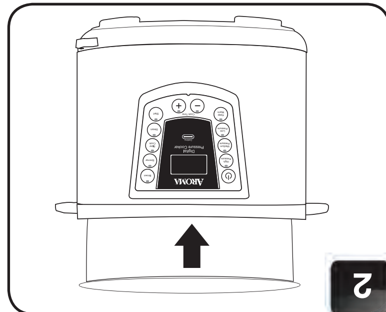
HELPFUL HINTS

- The "Brown" function may be used with the lid in place, but it is recommended to brown/sauté foods without the lid in order to easily stir food as needed.
- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.

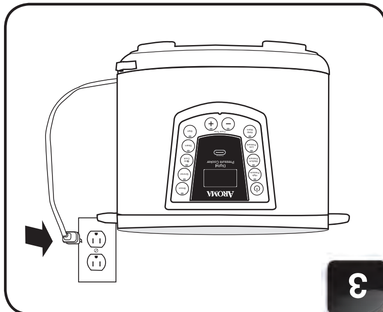
PARA DORAR



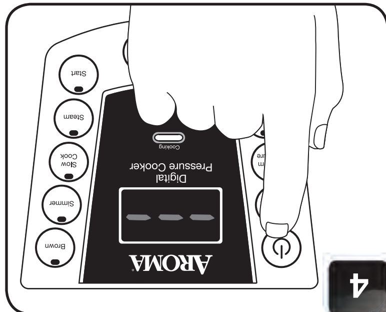
Coloque los alimentos para dorar/saltear en la superficie interior de la olla.



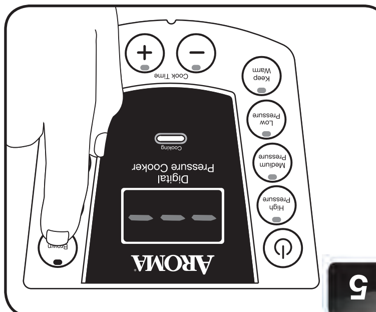
Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



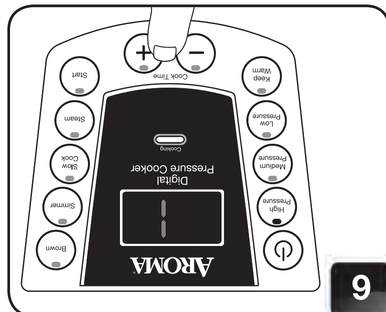
Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



Presione el botón BROWN (dorar).



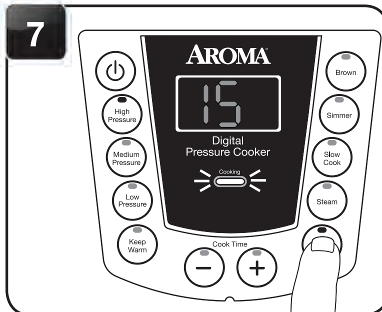
La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo para dorar. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo para dorar entre 1 y 40 minutos.



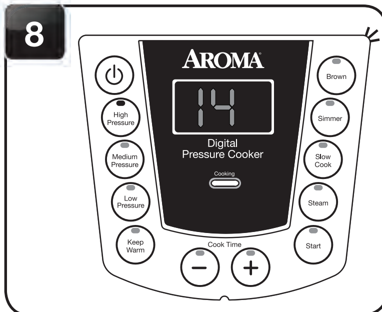
CONSEILS UTILES

- La función "Brown" (dorar) se puede utilizar con la tapa trabada, pero se recomienda dorar/saltear los alimentos sin la tapa para remover fácilmente los alimentos, según sea necesario.
- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

TO BROWN (CONT.)



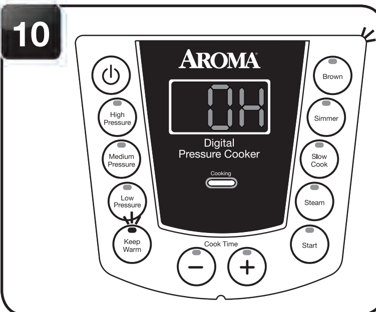
Once the needed time is selected, press the START button to begin browning. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin heating.



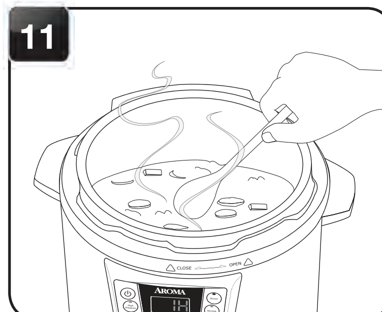
The digital display will begin counting down from the selected cook time in one minute increments



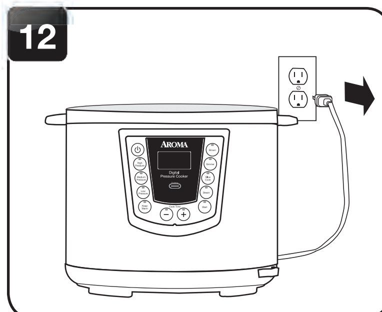
Using a long-handled wooden spoon, brown/sauté food as needed.



Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will "beep" and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours it has been on "Keep-Warm," beginning with "0H."



Check food for doneness. If cooking is complete, remove food.



Press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

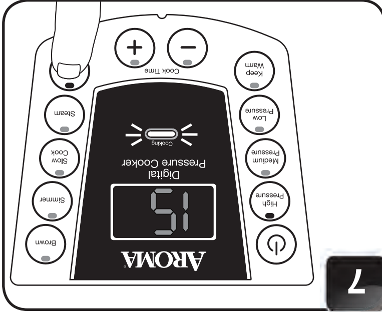


CAUTION

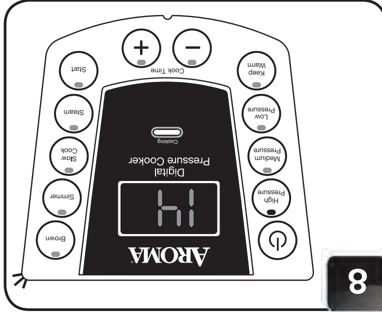
- **Only use utensils safe for use on nonstick coatings. Metal utensils will damage the inner cooking pot's nonstick coating.**



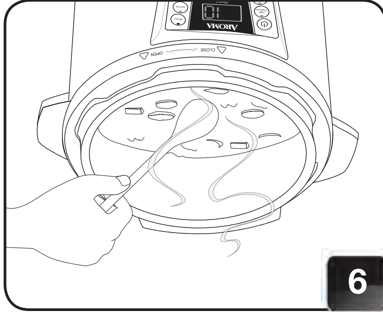
PARA DORAR (CONT.)



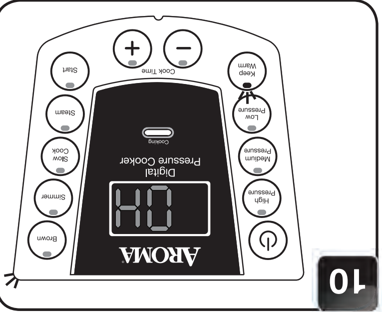
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a dorar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y comenzará a calentar.



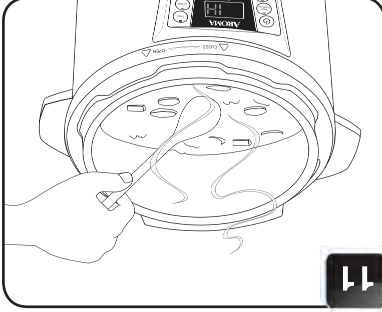
El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.



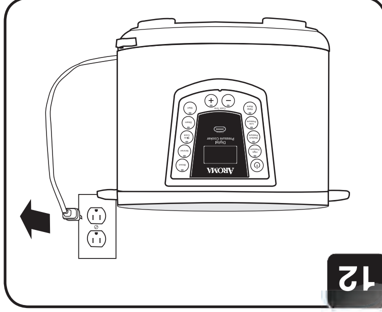
Con una cuchara de madera de mango largo, dore / saltee los alimentos, según sea necesario.



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".



Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.



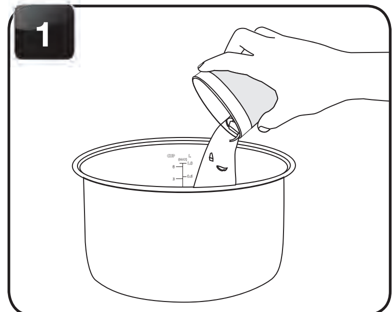
NOTA

- **Utilice únicamente utensilios seguros para usar sobre superficies antiadherentes.** Los utensilios de metal pueden dañar la superficie antiadherente interior de la olla.

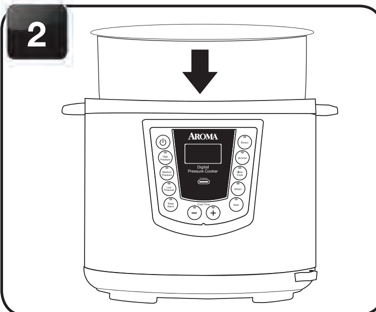


TO SIMMER

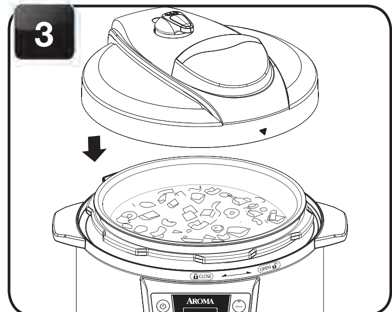
The steam vent should be open when simmering.



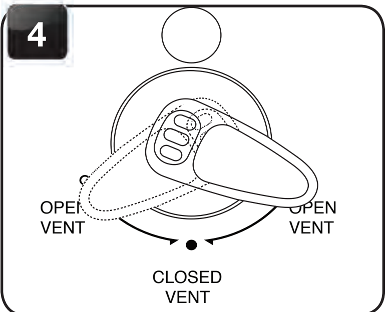
1 **Add food to be simmered into the inner cooking pot.**



2 **Place the inner cooking pot into the pressure cooker.**



3 **Close the lid securely onto the pressure cooker, turning it clockwise so that it locks into place. There will be an audible "click" when the lid locks closed.**



4 **Move the steam vent to one of the "OPEN VENT" positions.**



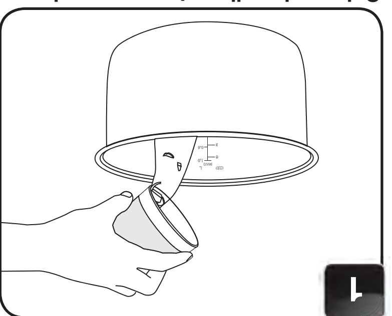
NOTE

- Do not fill above the "MAX" line in the inner cooking pot.
- **Before simmering, check that the steam vent is set to one of the two "OPEN VENT" positions**. If the steam vent is closed, the pressure cooker will build up large amounts pressure when simmering and affect simmering results.

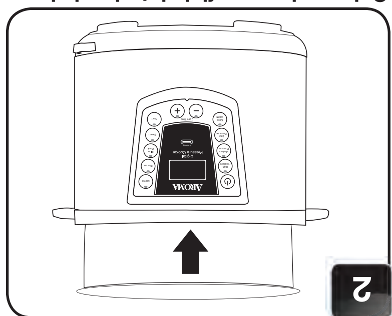


COCCIÓN A FUEGO LENTO

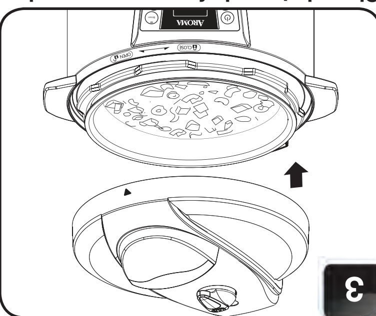
El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar a fuego lento.



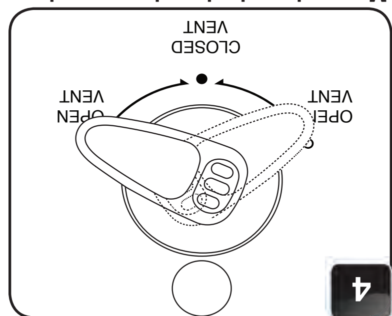
1 **Coloque los alimentos para cocinar a fuego lento en la superficie interior de la olla.**



2 **Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.**



3 **Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa esté cerrada correctamente.**



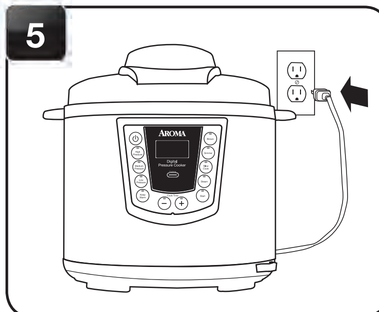
4 **Mueva el respiradero de vapor a la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).**

NOTA

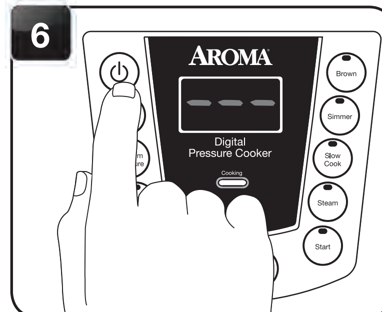
- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.
- **Antes de cocinar a fuego lento, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto).** Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión al cocinar al vapor y afectarán los resultados al cocinar a fuego lento.



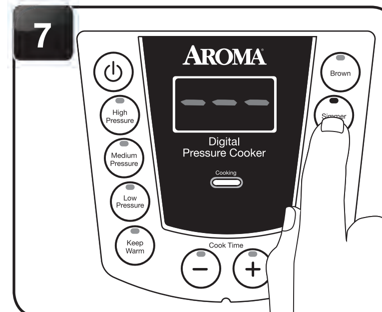
TO SIMMER (CONT.)



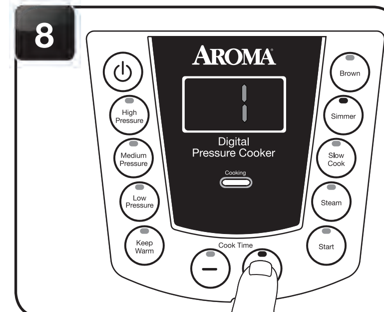
Plug the power cord into an available power outlet.



Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button’s indicator light will flash and the digital display will show three dashes.



Press the SIMMER button.



The digital display will begin with a “1” representing one minute of simmering time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the cooking time between 1 minute and 5 hours. Once the digital display passes 59 minutes, the digital display will move up in one hour increments, displayed as “1H,” “2H,” and so on.

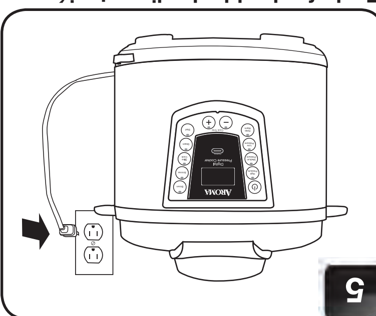


HELPFUL HINTS

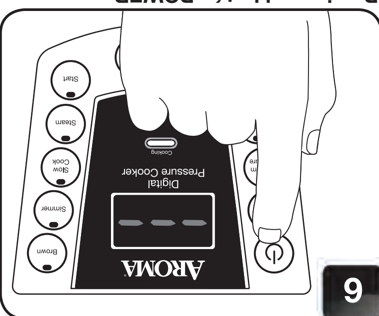
- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.



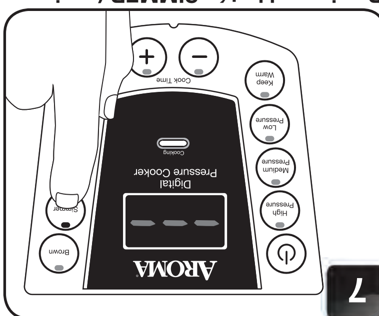
COCCIÓN A FUEGO LENTO (CONT.)



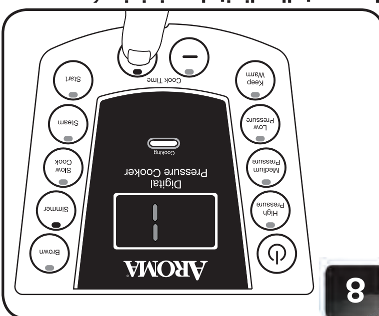
Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



Presione el botón SIMMER (cocinar a fuego lento).



La pantalla digital se iniciará con un “1” que representa un minuto de tiempo para cocinar a fuego lento. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 5 horas. Una vez que la pantalla digital pasa los 59 minutos, la pantalla digital se mueve en incrementos de una hora, se muestra como “1H”, “2H” y así sucesivamente.



CONSEILS UTILES

- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

15